

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice



TÄGLICH ABER NICHT ALLTÄGLICH

Regula Sulser
Lerchenhalde 2
8046 Zürich
Telefon 044 271 55 66
Telefax 044 271 81 37
gourmet.domizil@bluewin.ch

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

INHALTSVERZEICHNIS

• INFORMATION	SEITE	3
• APÉROS	SEITE	4 - 6
• SUPPEN	SEITE	7
• SALATE	SEITE	8
• MENUEVORSCHLÄGE	SEITE	9 - 11
• BEILAGEN	SEITE	11
• GRILLFLEISCH	SEITE	12
• DESSERTS	SEITE	13 - 14
• GETRÄNKE	SEITE	15
• WEINE	SEITE	16 - 17
• HERKUNFTSDEKLARATION DES FLEISCHES	SEITE	18

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Partyservice **Gourmet Domizil**.

- Im Preis inklusive ist das Anliefern der Speisen an Ort und Stelle.
- Wenn Sie den Abwasch, das Aufräumen und den Service nicht selber machen wollen, übernehmen wir das zu einem Stundenansatz von Fr. 45.-
- Gerne bringen wir Tischwäsche und Servietten mit. Stoffwäsche berechnen wir mit Fr. 4.50 pro Person, Papierwäsche mit Fr. 2.50
- Geschirrmiete (bis ca. 20 Personen) Fr. 10.50 pro Gedeck, Gläser Fr. -.50
- Inbegriffen ist eine Wegkostenpauschale bis 10 km pro Weg. Jeder weitere Kilometer verrechnen wir mit Fr. 2.-. Die Gästezahl ist 3 Tage vorher verbindlich. Absagen von uns bestätigter Reservationen müssen schriftlich erfolgen und werden wie folgt verrechnet: bis 30 Tage vor dem Anlass 0 % des offerierten Betrages, 30 bis 20 Tage 25 %, 19 bis 4 Tage 50 %, ab 3 Tagen vor dem Anlass 100 %.
- Sie erhalten nach dem Anlass eine Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen. MWST.NR. 530 712; 2.5 % inkl.

Besprechen Sie mit uns Ihr Vorhaben, damit wir unter Berücksichtigung der lokalen Küche Ihr Fest optimal organisieren können.

Im Mai 2002 haben wir das Restaurant Lerchenberg in Zürich-Affoltern übernommen, welches über Mittag geöffnet ist. In der übrigen Zeit reservieren wir das Lokal gerne für Ihren Anlass von 20 bis 90 Personen. Wir verfügen über eine sehr gute Infrastruktur, Bühne samt Beleuchtung und Mikrofon, genügend Parkplätze sowie eine wunderschöne Terrasse. Schauen Sie doch mal bei uns vorbei!

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

(Diese Broschüre wird laufend ergänzt; Stand: Januar 2012 Änderungen vorbehalten)

APÉROS

Partybrot gefüllt in Form eines Krokodils

46 Sandwiches mit Lachs

mousse de canard, Käse, Schinken)

Fr. 75.-

Pestocake hausgemacht mit Rohschinken und Olive pro Pers. Fr. 8.50

Schinkengipfeli pro Stück Fr. 1.90

Kleine Käse- und Spinatküechli pro Stück Fr. 1.40

Kleine Quiche pro Stück Fr. 1.40

Lachsrouladen pro Pers. Fr. 9.-

Chicken-Spiessli mit Dippsaucen pro Pers. Fr. 9.50

Kleine Frühlingsrollen
mit sweet´n sour-Sauce pro Stück Fr. 2.20

Pommes Chips oder Nüssli per 100 gr Fr. 4.-

Salzstengeli/Brezeli per 250 gr Fr. 4.50

Blätterteiggebäck hausgemacht per 100 gr Fr. 3.50

Grüne und schwarze Oliven per 100 gr Fr. 5.50

4 Sorten Gemüsestengeli mit 2 Dippsaucen pro Pers. Fr. 7.50

Käseplatte
(versch. Käse geschnitten, dekorativ garniert) pro Pers. Fr. 14.-

Fleischplatte
*(Bündnerfleisch, Rohschinken
Salami, Schinken, Speck, Zwiebeli, usw.)* pro Pers. Fr. 14.-

Bei allen Platten Brot inklusive

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

DIVERSE KLEINE SANDWICHES

Butterbretzeli	pro Stück	Fr. 2.50
Roastbeef-Brötli	pro Stück	Fr. 4.-
Lachs-Brötli	pro Stück	Fr. 4.-
Schinken-Brötli	pro Stück	Fr. 3.50
Mozzarella/Tomaten	pro Stück	Fr. 3.50
Käse-Brötli	pro Stück	Fr. 3.50
Kräuterkäse-Brötli	pro Stück	Fr. 3.50

CANAPÉS

Lachs, Roastbeef, Thon	pro Stück	Fr. 3.50
Ei, Schinken, Käse, Spargel, Salami	pro Stück	Fr. 3.-

SOMMER-APÉRO

- Gemüsedipps mit verschiedenen feinen Saucen
- Pouletfleischspiessli (*zum dippen*)
- Diverse Saisonfrüchte
- «Igel» bespickt mit Käse, Fleischrugeli, Radiesli, Ananas, Tomätli und vielen gluschtigen Sachen

ab 20 Personen
pro Person Fr. 17.-

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

MITTELMEER-APÉRO

- Div. Oliven fein und pikant gewürzt oder gefüllt
- Teufelshörnli (*pikant gefüllte Paprikaschoten*)
- Artischockenböden mit Frischkäse
- Cherrytomätli mit korsischem Ziegenkäse gefüllt
- Melonenstücke oder Saisonfrüchte mit Rohschinken
- Antipastispiessli
- Fingerfoodstäbli aus Pouletfleisch zum dippen
- Gemüsestäbli zum dippen
- Pastetli in Fischform mit Gorgonzola gefüllt

Dazu feines Kräuterbrot

ab 30 Personen
pro Person Fr. 19.-

AELPLER-APÉRO

- verschiedene Käsesorten wie Sbrinz, Tête de Mône, Hobelfleisch und Speck
- garniert mit Gürkli, Zwiebeli, Tomätli, Ei
- diverse Brote

ab 10 Personen
pro Person Fr. 16.-

APÉRO RUSTICO

- Hobelkäse und Parmesanmöckli
- Feigen, Birnen, Trauben und Nüsse

ab 10 Personen

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

pro Person Fr. 17.-

SUPPEN

Bouillon mit Einlage	pro Portion Fr. 3.50
Champignonscrème	pro Portion Fr. 4.-
Bündner Gerstensuppe	pro Portion Fr. 4.-
Basler Mehlsuppe	pro Portion Fr. 4.-
Tomatencrème	pro Portion Fr. 4.-
Spargelcrème (saisonal)	pro Portion Fr. 4.-
Griesssuppe	pro Portion Fr. 4.-
Minestrone	pro Portion Fr. 4.-
Kürbiscrèmesuppe	pro Portion Fr. 4.-
Selleriecrème	pro Portion Fr. 4.-
Kartoffelsuppe mit Sauerrahm	pro Portion Fr. 4.50

Als Hauptgang pro Portion Fr. 6.50

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

SALATE

Randensalat	per kg	Fr. 16.-
Hörnlisalat	per kg	Fr. 14.-
Grüner Salat	pro Port.	Fr. 2.-
Weisser Kabissalat mit Speck	per kg	Fr. 15.-
Gurkensalat	per kg	Fr. 16.-
Grüner Bohnensalat	per kg	Fr. 19.-
Maissalat	per kg	Fr. 16.-
Kartoffelsalat	per kg	Fr. 17.-
Tomatensalat	per kg	Fr. 17.-
Tomatensalat mit Mozzarella	per kg	Fr. 21.50
Rüebli-salat	per kg	Fr. 16.-
Selleriesalat	per kg	Fr. 18.-
Fenchelsalat mit Orangen	per kg	Fr. 18.-
Spinatsalat mit Mandarinli und Knobli (saisonal)	per kg	Fr. 21.50
Caesar Salad (Lattich, Knobli, Croûtons, Speck, Reibkäse)	per kg	Fr. 21.50

DRESSINGS

french	5 dl	Fr. 6.-
italienisch	5 dl	Fr. 6.-

BROT

Semmeli	pro Stk.	Fr. -.80
Partybrötli gemischt	pro Stk.	Fr. -.70
Laugenbrötli	pro Stk.	Fr. -.80

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

MENÜVORSCHLÄGE

1. Züri-Geschnetzeltes (*Kalbfleisch*)
Nudeln, Gemüse pro Pers. Fr. 29.-
2. Pouletgeschnetzeltes «Casimir»
Reis, mit Früchten und Kroepoek garniert pro Pers. Fr. 22.-
3. Heisser Ofenfleischkäse
oder Schinken im Teig
Kartoffelsalat, Brot pro Pers. Fr. 22.-
4. Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
Spätzli, Gemüse pro Pers. Fr. 24.-
5. Schweinsbraten an Marsalajus
Risotto, Gemüse pro Pers. Fr. 25.-
6. Spaghetti-Plausch
Gorgonzola-, Pesto-, Napoli- und
Carbonarasauce, Reibkäse pro Pers. Fr. 22.-
7. Rindssauerbraten
Kartoffelstock, Gemüse pro Pers. Fr. 27.-
8. Lasagne hausgemacht pro Pers. Fr. 22.-
9. Rindfleischvogel an Gemüsejus
Kartoffelstock, Gemüse pro Pers. Fr. 24.-
10. Pouletgeschnetzeltes an Kräuter-
rahmsauce, Nudeln oder Reis, Gemüse pro Pers. Fr. 22.-
11. Kalbssteak an Morchelrahmsauce
grüne Nudeln, Gemüse pro Pers. Fr. 36.-
12. Kalbsbraten an Rahmsauce
Gemüsereis, Gemüse pro Pers. Fr. 34.-

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

13. Berner Platte (*Speck, Rippli, Wurst, Zunge*)
Sauerkraut oder Dörrbohnen,
Peterliekartoffeln pro Pers. Fr. 28.-
14. Sweet‘ n sour Chicken
Nussreis, Gemüse pro Pers. Fr. 23.-
15. Kleiner Salatteller als Vorspeise
(*4 Saisonsalate und grüner Salat*) pro Pers. Fr. 8.50

UNSERE VEGI-SPEZIALITÄTEN

17. Gemüseschnitzel an Rahmsauce
Beilage und Gemüse nach Wahl pro Pers. Fr. 25.-
18. Quorngeschnetzeltes Stroganoff
mit Spätzli und Gemüse garniture pro Pers. Fr. 24.50
19. Tofu-Kräuterpiccata mit Safranrisotto
und Gemüse garniture pro Pers. Fr. 24.50
20. Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung,
Sweet‘ n sour Sauce, Reis, grüner Salat pro Pers. Fr. 23.-
21. Gemüsecurry im Reisring
mit Kroepoek, grüner Salat pro Pers. Fr. 22.-

Brot als Beilage ist bei allen Menüs inbegriffen

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

Wir bieten Diätmenüs an für Diabetiker und Zöliakie / Lactoseunverträglichkeit.
Gerne besprechen wir mit Ihnen die individuelle Situation.

GEMÜSEWAHL ZU DEN MENUES

(1 Gemüse inklusive; pro zusätzlicher Wahl Fr. 2.- Zuschlag pro Person)

- Rosenkohl
- Bohnen
- Kräutertomate
- Rahmkabis
- Rotkabis
- Krautstiele
- Blattspinat
- Peperoni
- Fenchel
- Rüepli
- Gourmetgemüse
- Blumenkohl
- Schwarzwurzeln

BEILAGEN ZU DEN MENUES

Kartoffelgratin	pro Pers. Fr.	5.50
Safranrisotto	pro Pers. Fr.	4.50
Spätzli hausgemacht	pro Pers. Fr.	5.50
Kartoffelstock	pro Pers. Fr.	4.50
Teigwaren	pro Pers. Fr.	3.50
Trockenreis	pro Pers. Fr.	3.50
Gemüsereis	pro Pers. Fr.	4.-
Spaghetti <i>(als Portion)</i>	pro Pers. Fr.	4.50

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

GRILLFLEISCH

Schweinschalssteak mariniert ca. 180 gr	per kg	Fr. 31.-
Kalbsbratwurst 120 gr	per Stk.	Fr. 2.40
Cervelat 120 gr	per Stk.	Fr. 1.90
Riesencervelat 150 gr	per Stk.	Fr. 2.30
Kräuterbutter	Portion	Fr. 1.-

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Pers.	Fr. 9.50
-------------------------------	-----------	----------

TORTEN

Schwarzwäldertorte	pro Stk.	Fr. 5.50
Quarktorte, Rüeblli	pro Stk.	Fr. 5.50
Sachertorte	pro Stk.	Fr. 5.50
Kirschtorte	pro Stk.	Fr. 5.50

(Weitere Torten auf Anfrage)

Vermicelles-Törtli <i>(saisonbedingt)</i>	pro Pers.	Fr. 5.50
Erdbeer-Törtli <i>(saisonbedingt)</i>	pro Pers.	Fr. 5.50
Mousse au chocolat mit Rahm und Biscuit	pro Pers.	Fr. 8.50
Crèmeschnitte, Ofenchüechli	pro Stk.	Fr. 4.-
Kleine Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Pers.	Fr. 8.-

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

DESSERTBÜFFET *(AB 20 PERSONEN)*

- Frischer Fruchtsalat
- div. Kuchen
- Kleingebäck
- Caramelköpflì
- Schoggimousse
- Meringueschalen
- Rahm
- Vermicelles *(saisonbedingt)*
- Schöggeli
- Mohrenköpfe

pro Pers. Fr. 17.-

DESSERTBÜFFET *(AB 10 PERSONEN, kleine Variante)*

- Frischer Fruchtsalat
- div. Kleingebäck
- Caramelköpflì
- Meringueschalen
- Rahm
- Schöggeli

pro Pers. Fr. 13.50

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

GETRÄNKE

Mineralwasser Nature	1.5 lt. PET	Fr. 6.-
Orangenjuss	1.0 lt.	Fr. 6.-
Rivella, Eistee	1.5 lt. PET	Fr. 6.-
Coca Cola	1.5 lt. PET	Fr. 6.-
Citro	1.5 lt. PET	Fr. 6.-

KAFFEE (*Filterkaffee*)

Mit Kaffeerahm, Milch, Zucker und Assugrin	pro Tasse	Fr. 2.50
--	-----------	----------

Tee

Schwarztee, Hagebutten-, Lindenblüten- Pfefferminze, Verveine	pro Tasse	Fr. 1.50
--	-----------	----------

BIER

Schlossgold (<i>ohne Alkohol</i>)	33 cl	Fr. 2.70
Cardinal Lager	33 cl	Fr. 2.70

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

WEINE

WEISS

Regensberger Riesling x Sylvaner 2003	75 cl	Fr. 26.40
Chardonnay Talus 2006, Kalifornien	75 cl	Fr. 32.-
Salgalaluna Sicilia 2007, Italien	70 cl	Fr. 29.-
Pinot gris Vignefol 2006, Schweiz	75 cl	Fr. 27.50

ROSÉ

Eye of the swan, Pinot noir blanc 2007 Sonoma County, Kalifornien	75 cl	Fr. 28.-
Oeil de Perdrix 2007, Neuchâtel	75 cl	Fr. 35.-

ROT

Chianti Classico San Fabiano 2007, Italien	75 cl	Fr. 24.-
Fleurie, Le Pavillon Baujolais 2008	75 cl	Fr. 28.70
Regensberger Pinot Noir 2005	75 cl	Fr. 28.-
Albrizzi Tenuta 2007 Italien	75 cl	Fr. 23.-
St. Saphorin rouge Chappuis 2007	75 cl	Fr. 32.50
Domaine da la Crausaz, VD, 2006	70 cl	Fr. 29.90
Cabernet Sauvignon Talus 2006, Kalifornien	75 cl	Fr. 32.-

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weiss

Johannisberg AOC	50 cl	Fr. 13.-
Féchy AOC	50 cl	Fr. 16.-
St. Saphorin AOC	50 cl	Fr. 19.-

ROT

Dôle de Sion AOC	50 cl	Fr. 14.-
Zürcher Clevner	50 cl	Fr. 15.50
Merlot Mendrisio	50 cl	Fr. 15.50

SCHAUMWEIN

Risecco	75 cl	Fr. 29.50
---------	-------	-----------

Weitere Vorschläge auf Anfrage

GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice

Deklaration der Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz, Brasilien*, Argentinien

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz, Deutschland

Pouletfleisch: Schweiz, Brasilien*, Deutschland, Ungarn, Holland

Kaninchen: Tschechien, China, Ungarn

* kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.